SILVERCREST®







MIXEUR PLONGEANT SSMS 600 C3

FR BE

MIXEUR PLONGEANT
Mode d'emploi

GB

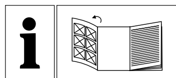
HAND BLENDER SET
Operating instructions

DE AT CH

STABMIXER-SET
Bedienungsanleitung

IAN 96249

2



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

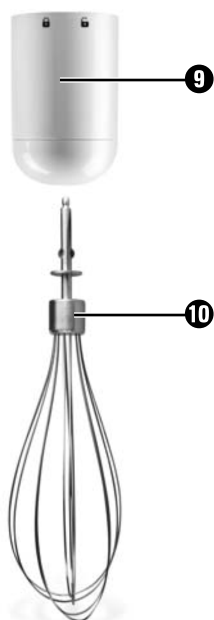
A



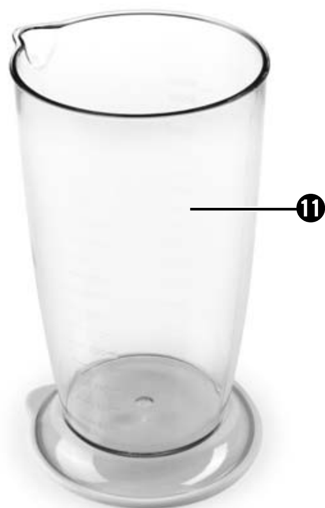
B



C



D



Sommaire

FR
BE

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction de ce document, même partielle, ainsi que la réutilisation des illustrations, même sous une forme modifiée, suppose l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Le set de mixeur plongeant sert exclusivement à transformer des aliments en petites quantités. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas prévu pour une application dans le domaine commercial.

 **AVERTISSEMENT**

Danger par l'usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergeant.

- Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

REMARQUE

- L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergeant. Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination. Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation. Aucune réclamation ne pourra être recevable concernant des dommages résultant d'une utilisation non conforme, de réparations mal effectuées, de modifications non permises effectuées sur le matériel ou d'utilisation de pièces de rechange non agréées. La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

Accessoires fournis

L’appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Mixeur plongeant
- Verre mesureur avec couvercle/pied combiné
- Fouet
- Hachoir (lame et bol avec couvercle/pied combiné)
- Support mural

1) Sortez du carton toutes les pièces de l’appareil et la notice d’utilisation.
2) Retirer tous les matériaux d’emballage.
3) Nettoyer toutes les pièces de l’appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage»

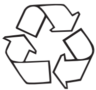
REMARQUE

► Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.

► En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage déficient ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. le chapitre ***Service après-vente***).

Recyclage de l’emballage

L’emballage protège l’appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d’emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l’environnement et de recyclage, de sorte qu’ils peuvent être recyclés.



Le retour de l’emballage dans le cycle des matériaux permet d’économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d’emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.

REMARQUE

► Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Description de l'appareil / Accessoires

Figure A (mixeur plongeant) :

❶ Régulateur de vitesse
❷ Commutateur (vitesse normale)
❸ Commutateur turbo (vitesse rapide)
❹ Bloc moteur
❺ Mixeur plongeant

Figure B (hachoir) :

❻ Couvercle du bol
❼ Lame
❽ Bol (avec couvercle/pied combiné)

Figure C (fouet) :

❾ Porte-fouet
❿ Fouet

Figure D (accessoires) :

⓫ Verre mesureur (avec couvercle/pied combiné)

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	600 W
Classe de protection	II ⧈
Capacité : Verre mesureur Quantité de remplissage max. des liquides	 700 ml 300 ml

Nous recommandons les durées d'opération suivantes :

Après 1 minute d'opération, laisser refroidir le mixeur plongeant pendant 2 minutes environ.

Après 1 minute d'opération, laisser refroidir le hachoir pendant 2 minutes environ.

Après 2 minute d'opération, laisser refroidir le fouet pendant 2 minutes environ.

Risque de dommage sur l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement !

Consignes de sécurité

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

► Raccordez l'appareil uniquement sur une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 - 240 V ~ / 50 Hz.

► En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

► L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.

► Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour le réparer.

► Tirez toujours sur le cordon d'alimentation en saisissant la fiche. Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation lui-même.

► Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.

► Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par du personnel agréé ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.

► L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites ou qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des directives pour l'utilisation fiable de l'appareil.

► Tenir hors de porter des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.

► Il est interdit d'ouvrir le carter du bloc-moteur du mixeur plongeant. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.



Le bloc moteur du mixeur plongeant ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ► Avant de remplacer les accessoires ou les pièces de rechange qui sont déplacés en cours d'opération, l'appareil doit être mis hors service et coupé du réseau électrique.
- ► Coupez toujours l'appareil du réseau électrique...
  - – lorsque l'appareil est sans surveillance,
  - – lorsque vous nettoyez l'appareil,
  - – lorsque vous procédez au montage ou au démontage de l'appareil.
- ► Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ► Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ► Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.
- ► La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- ► La manipulation de la lame extrêmement tranchante peut entraîner des blessures.
- ► Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Les lames sont extrêmement tranchantes !
- ► Les enfants à partir de 8 ans et plus pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou s'ils ont été instruits quant à l'utilisation sûre de l'appareil, après avoir compris les dangers qui en émanent.
- ► Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance.
- ► Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.

Utilisation

REMARQUE

► Le verre mesureur ⓫ vous permet de mesurer les liquides jusqu'à 700 ml. Pour la transformation, versez 300 ml maximum, afin d'éviter que le liquide ne déborde du verre mesureur ⓫.

► Si vous souhaitez conserver des liquides/aliments dans le verre mesureur ⓫ vous pouvez retirer le pied du verre mesureur ⓫ et l'utiliser en tant que couvercle. Veillez à ce que le bec du verre mesureur ⓫ soit également fermé.

■ Le mixeur plongeant ❺ vous permet de préparer des dips, des sauces, des soupes ou de la nourriture pour bébé. Nous recommandons d’opérer le mixeur plongeant ❺ au max. 1 minute d’affilée, puis de le laisser refroidir.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !

► N'utilisez pas le mixeur plongeant ❺ pour la transformation d'aliments solides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !

■ Le fouet ❿ vous permet de confectionner de la mayonnaise, de battre de la crème en chantilly ou des œufs en neige et de préparer des desserts. Nous recommandons d’opérer le fouet ❿ au max. 2 minutes d’affilée et de le laisser refroidir.

■ Le hachoir, composé d’une lame ❼, d’un bol ❽ et du couvercle du bol ❻, vous permet également de hacher des aliments plus durs. Nous recommandons d’opérer le hachoir au max. 1 minute d’affilée et de le laisser refroidir.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !

► N'utilisez pas le hachoir pour transformer les liquides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !

Assemblage

⚠ **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

► Enfichez la fiche dans la prise secteur seulement après avoir assemblé l'appareil.

REMARQUE

► Avant la première mise en service, veuillez nettoyer toutes les pièces comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

Assembler le mixeur plongeant

⚠ **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

► La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.

■ Insérez le mixeur plongeant ❺ sur le bloc moteur ❹, afin que la flèche indique le symbole 🔓. Tournez le mixeur plongeant ❺, jusqu’à ce que la flèche du bloc moteur ❹ indique le symbole 🔒.

Assembler le fouet

■ Insérez le fouet ❿ dans le porte-fouet ❾.

■ Installez le fouet ❿ monté sur le bloc moteur ❹, afin que la flèche indique le symbole 🔓. Tournez le bloc moteur ❹, jusqu’à ce que la flèche indique le symbole 🔒.

Assembler le hachoir

⚠ **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

► La lame ❼ est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.

■ Placez avec précaution la lame ❼ sur le support dans le bol ❽. Ce faisant, tournez légèrement la lame ❼ pour qu’elle glisse sur le support.

REMARQUE

► La lame ❼ n’est pas bien enclenchée sur le support. C’est tout à fait normal. La lame ❼ ne sera bien enclenchée que lorsque le couvercle du bol ❻ est inséré.

■ Remplissez les denrées alimentaires à hacher dans le bol ❽.

REMARQUE

► Remplissez le bol ❽ uniquement jusqu'au repère MAX. Sinon, l'appareil ne fonctionnera pas de manière optimale.

■ Insérez le couvercle du bol ❻ sur le bol ❽ et serrez-le bien fermement.
A cet égard, les ergots du bord du bol ❽ doivent être guidés dans le rail du couvercle du bol ❻. Assurez-vous que la lame ❼ s'enclenche correctement dans le couvercle du bol ❻.

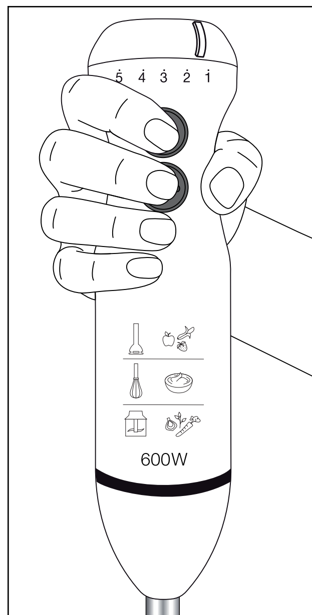
■ Insérez le bloc moteur ❹ sur le couvercle du bol ❻, afin que la flèche indique le symbole . Tournez le bloc moteur ❹, jusqu'à ce que la flèche indique le symbole .

REMARQUE

► Si vous souhaitez conserver des aliments dans le bol ❽, vous pouvez retirer le pied du bol ❽ et l'utiliser en tant que couvercle. Pour ce faire, retirez le couvercle du bol ❻ et le bloc moteur ❹ ainsi que le cas échéant, la lame ❼ avec précaution. Desserrez le pied du bol ❽ et placez-le sur le bol ❽.

Tenir l'appareil

Pour opérer l'appareil, veuillez le tenir de la manière suivante :



FR
BE

Opération

⚠ **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

► Les denrées alimentaires ne doivent pas être trop chaudes ! Toutes éclaboussures risquent de provoquer des brûlures.

REMARQUE

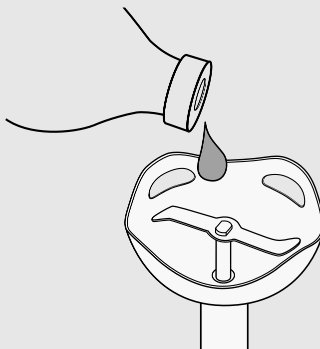
► Si vous souhaitez battre de la crème en chantilly avec le fouet ⑩ maintenez le récipient incliné. La crème chantilly sera ainsi ferme plus rapidement. Veillez à ce que la crème chantilly ne soit pas projetée hors du récipient lorsque vous la battez. Pour battre la chantilly, mettez le régulateur de vitesse ❶ sur «5».

Si vous avez assemblé le set de mixeur plongeant conformément aux consignes :

1) Enfichez la fiche secteur dans la prise secteur.
2) Tenez le commutateur ❷ enfoncé pour transformer les aliments à vitesse normale. Faites glisser le régulateur de vitesse ❶ en direction «5», pour accroître la vitesse. Faites glisser le régulateur de vitesse ❶ en direction «1», pour réduire la vitesse.
3) Maintenez le commutateur turbo ❸ enfoncé pour transformer les denrées alimentaires à vitesse élevée. En appuyant sur le commutateur turbo ❸, vous disposez immédiatement de la vitesse maximale.
4) Une fois que vous avez terminé de travailler les denrées alimentaires, relâchez simplement le commutateur enfoncé.

REMARQUE

► Si en cours d'opération, vous constatiez des bruits inhabituels comme un grincement ou un bruit similaire, veuillez ajouter un peu d'huile alimentaire neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant :



Exemples pour hacher et réduire différents aliments avec le hachoir :

Ingrédients		**Quantité max.**	**Temps de transformation**	**Vitesse**
Oignons		200 g	env. 20 sec.	Degrés 1 - 3
Persil		30 g	env. 20 sec.	Turbo
Ail		20 gousses	env. 20 sec.	Degrés 1 - 5
Carottes		200 g	env. 15 sec.	Degrés 1 - 5
Noisettes/ amandes		200 g	env. 30 sec.	Turbo
Noix		200 g	env. 25 sec.	Degrés 3 - 4
Parmesan	1 cm	250 g	env. 30 sec.	Turbo

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

► Avant de nettoyer le set de mixeur plongeant, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.

► Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur ❹ dans l'eau ni le maintenir sous l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

► Risque de blessures lors de la manipulation avec la lame ❼ extrêmement tranchante. Après utilisation et nettoyage, assemblez de nouveau le hachoir afin de ne pas vous blesser sur la lame libre. Tenez la lame hors de portée des enfants.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !

► Les éléments du set de mixeur plongeant ne doivent pas passer au lave-vaisselle ; ils risquent d'être endommagés.

► N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques ! Ils peuvent en effet agresser la surface de manière irréparable !

1) Débrancher le connecteur de la prise.
2) Nettoyez le bloc moteur ❹ et le porte-fouet ❾ avec un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne rentre pas par les ouvertures du bloc moteur ❹. Pour les salissures résistantes, ajouter un détergent doux sur le chiffon. Passer un chiffon humide sur les traces de détergent.
3) Nettoyer à fond dans l'eau l'axe de mixeur plongeant ❺, la couvercle du bol ❻, le bol ❽, le fouet ❿, le verre mesureur ⓫ et les lames ❼, éliminer ensuite les traces de détergent à l'eau claire.
4) Sécher toutes ces pièces avec un chiffon et vérifier que l'appareil est bien sec avant de le réutiliser.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté avec les ordures ménagères normales.
Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2012/19/EU.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Remarques relatives à la déclaration de conformité CE

Cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux prescriptions correspondantes de la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique 2004/108/EC, de la directive ErP 2009/125/EC et de la directive «Basse tension» 2006/95/EC.



La déclaration de conformité originale est disponible chez l'importateur.

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

► La prestation de garantie s'applique uniquement aux erreurs de matériaux et de fabrication, mais pas aux dommages de transport, pièces d'usure ou aux dommages causés par les pièces fragiles, par ex. l'interrupteur.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé, à l'exclusion de tout usage professionnel. La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.
La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
IAN 96249

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 96249

Heures de service de notre hotline : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Recettes

Crème de légumes

2 à 4 personnes

Ingrédients

- 2 - 3 CS d'huile
- 200 g d'oignons
- 200 g de pommes de terre (les variétés à chair farineuse sont particulièrement adaptées)
- 200 g de carottes
- 350 - 400 ml de bouillon de légumes (frais ou en cube)
- Sel, poivre, noix de muscade
- 5 g de persil

Préparation

1) Peler les oignons et les couper en dés fins. Laver les carottes, les peler et les couper en rondelles. Peler les pommes de terre, les rincer et les couper en dés d'env. 2 cm.
2) Chauffer l'huile dans une casserole, y faire blondir les oignons. Ajouter les carottes et les pommes de terre, également les faire revenir. Rajouter du bouillon jusqu'à ce que les légumes soient bien recouverts et les faire bouillir pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Rajouter du bouillon en cas de besoin si les légumes ne sont plus recouverts.
3) Laver le persil, le secouer pour enlever l'excès d'humidité et retirer les tiges. Déchirer le persil en gros morceaux et le rajouter à la soupe. Réduire le tout en purée pendant environ 1 minute avec le mixeur plongeant ❺. Assaissonner au sel, au poivre et à la noix de muscade râpée.

Soupe au potiron

4 personnes

Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 - 20 g de gingembre frais
- 3 CS d'huile de colza
- 400 g de chair de potiron (le potiron doux d'Hokkaïdo est le plus adapté, car sa peau s'amollit à la cuisson, il n'y a donc pas besoin de le peler)
- 250 - 300 ml de lait de noix de coco
- 250 - 500 ml de bouillon de légumes
- Jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 CC de sucre
- Sel, poivre

Préparation

1) Peler l'oignon et le couper en dés, ainsi que l'ail. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Faire revenir l'oignon et le gingembre dans l'huile chaude. Après 2 minutes, ajouter l'ail et le faire revenir également.
2) Soigneusement nettoyer le potiron avec une brosse à légumes sous l'eau chaude, puis le couper en dés de 2 - 3 cm. (Si vous utilisez un potiron autre que celui d'Hokkaïdo, il faudra également le peler). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et les faire revenir. Remplir avec la moitié de lait de coco et autant de bouillon de légumes jusqu'à ce que le potiron soit bien couvert. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes à couvercle fermé. Réduire en mélange bien lisse avec le mixeur plongeant ❺. Y ajouter du lait de coco jusqu'à ce que la soupe ait la bonne consistance veloutée et crémeuse.
3) Ajouter le jus d'orange, le vin blanc, le sucre, le sel et le poivre, afin qu'outre la note épicée, la soupe présente également une note sucrée et équilibrée aux saveurs acidulées et salées.

Pâte à tartiner aux fruits sucrée

Ingrédients

- 250 g de fraises ou autres fruits (frais ou congelés)
- 1 paquet (env. 125 g) de sucre gélifiant sans cuisson
- 1 zeste de jus de citron
- 1 pincée de marc d'une gousse de vanille

Préparation

1) Laver et nettoyer les fraises, en retirant la queue verte. Bien laisser égoutter sur un tamis, afin que l'eau superflue puisse s'écouler et que la pâte à tartiner ne devienne pas trop liquide. Couper les fraises de grande taille en petits morceaux.
2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
3) Y ajouter un zeste de jus de citron.
4) En cas de besoin, racler l'équivalent d'une gousse de vanille et l'ajouter.
5) Ajouter le contenu du paquet de sucre gélifiant sans cuisson et soigneusement mélanger à l'aide du mixeur plongeant ❺ pendant 45 à 60 secondes. S'il devait encore y avoir de plus gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 1 minute, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
6) Déguster sans attendre ou verser la pâte de fruits dans un verre avec un couvercle à visser et bien refermer.

Crème au chocolat

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 350 g de crème chantilly
- 200 g de chocolat amer (> 60% de cacao)
- ½ de gousse de vanille (marc)

Préparation

1) Faire cuire la chantilly, casser le chocolat en morceaux et le faire fondre lentement à feu doux. Racler le marc d’une demi-gousse de vanille et l’ajouter à la masse.
2) Laisser réfrigérer au réfrigérateur jusqu’à obtenir une texture bien ferme.
3) Avant de servir, bien mélanger au fouet ⑩ pour obtenir une consistance crémeuse.

Conseil : il est recommandé de servir les crèmes accompagnées de fruits frais.

Mayonnaise

- 200 ml d’huile végétale au goût neutre, par ex. de l’huile de colza
- 1 œuf (jaune et blanc)
- 10 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Saler et poivrer selon vos préférences

Préparation

1) Mettre l’œuf et le jus de citron dans le bol mélangeur, tenir le fouet ⑩ à la verticale dans le bol mélangeur et appuyer sur le commutateur turbo ❸.
2) Ajouter lentement un filet d’huile mince et régulier (en l’espace d’env. 1:30 minute), afin que l’huile se combine aux autres ingrédients.
3) Saler et poivrer selon les préférences.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Stabmixer-Set dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Stabmixer-Set ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

⚠ **WARNUNG**

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- ► Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

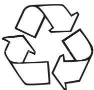
HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

❶ Geschwindigkeitsregler
❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
❸ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
❹ Motorblock
❺ Stabmixer

Abbildung B (Zerkleinerer):

❻ Schüssel-Deckel
❼ Messer
❽ Schüssel (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Abbildung C (Schneebesen):

❾ Schneebesen-Halter
❿ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II ⧈
Fassungsvermögen: Messbecher Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	 700 ml 300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Zerkleinerer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Schneebesen nach 2 Minuten Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Sicherheitshinweise

⚠ **STROMSCHLAGGEFAHR**

- ► Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50 Hz an.
- ► Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ► Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ► Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ► Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ► Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ► Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ► Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ► Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ► Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.



Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ► Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz,...
  - – wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
  - – wenn Sie das Gerät reinigen,
  - – wenn Sie es zusammenbauen oder auseinander nehmen.
- ► Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ► Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ► Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ► Die Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ► Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ► Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ► Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ► Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ► Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

Verwendung

HINWEIS

► Mit dem Messbecher ⓫ können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher ⓫ herauslaufen.

► Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher ⓫ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers ⓫ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher ⓫ verschlossen ist.

■ Mit dem Stabmixer ❺ können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer ❺ max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Benutzen Sie den Stabmixer ❺ nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

■ Mit dem Schneebesen ❿ können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen ❿ max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

■ Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer ❼, Schüssel ❽ und Schüssel-Deckel ❻, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Benutzen Sie den Zerkleinerer nicht zur Bearbeitung von Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Zusammenbauen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

HINWEIS

► Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen" beschrieben.

Den Stabmixer zusammenbauen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

- Setzen Sie den Stabmixer ❺ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Stabmixer ❺, bis der Pfeil am Motorblock ❹ auf das Symbol 🔒 weist.

Den Schneebesen zusammenbauen

- Setzen Sie den Schneebesen ❿ in den Schneebesen-Halter ❾.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen ❿ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Motorblock ❹, bis der Pfeil auf das Symbol 🔒 weist.

Den Zerkleinerer zusammenbauen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Das Messer ❼ ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

- Setzen Sie vorsichtig das Messer ❼ auf die Halterung in der Schüssel ❽. Drehen Sie das Messer ❼ dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht.

HINWEIS

► Das Messer ❼ sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer ❼ sitzt erst ganz fest, wenn der Schüssel-Deckel ❻ aufgesetzt wird.

- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel ❽.

HINWEIS

► Befüllen Sie die Schüssel ❽ immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.

■ Setzen Sie den Schüssel-Deckel ❻ auf die Schüssel ❽ und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel ❽ in die Schiene am Schüssel-Deckel ❻ geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer ❼ korrekt in den Schüssel-Deckel ❻ greift.

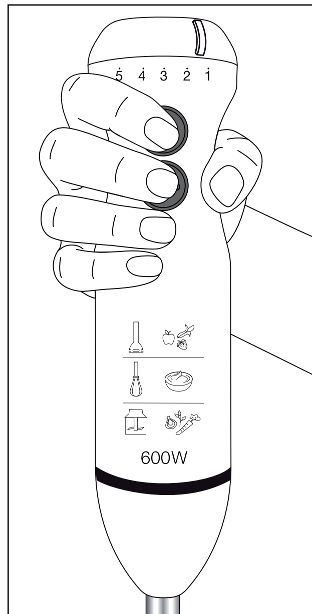
■ Setzen Sie den Motorblock ❹ auf den Schüssel-Deckel ❻, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Motorblock ❹, bis der Pfeil auf das Symbol 🔒 weist.

HINWEIS

► Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel ❽ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß der Schüssel ❽ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Nehmen Sie dazu den Schüssel-Deckel ❻ und Motorblock ❹ ab, sowie gegebenenfalls das Messer ❼ vorsichtig heraus. Lösen Sie den Standfuß der Schüssel ❽ und setzen Sie ihn auf die Schüssel ❽.

Gerät halten

Um das Gerät zu bedienen, halten Sie es bitte folgendermaßen:



Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

HINWEIS

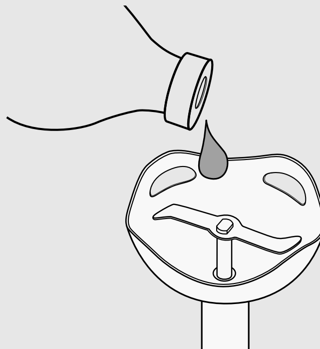
- ► Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⓾ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ❶ auf „5“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
2) Halten Sie den Schalter ❷ gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „1“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
3) Halten Sie den Turbo-Schalter ❸ gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters ❸ steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.

HINWEIS

- ► Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers:



Beispiele für das Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit dem Zerkleinerer:

Zutaten		**max. Menge**	**Verarbeitungs-zeit**	**Geschwindig-keit**
Zwiebeln		200 g	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 3
Petersilie		30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch		20 Zehen	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 5
Möhren		200 g	ca. 15 Sek.	Stufe 1 - 5
Haselnüsse/ Mandeln		200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse		200 g	ca. 25 Sek.	Stufe 3 - 4
Parmesan	1 cm	250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

Reinigen

⚠ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

► Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

► Sie dürfen den Motorblock ❹ bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ❼ besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Zerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Machen Sie das Messer für Kinder unzugänglich.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Sie dürfen die Teile des Stabmixer-Sets nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.

► Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

1) Ziehen Sie den Netzstecker.
2) Reinigen Sie den Motorblock ❹ und den Schneebesen-Halter ❾ mit einem feuchten Tuch.
   Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks ❹ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
3) Reinigen Sie den Stabmixer ❺, den Schüssel-Deckel ❻, die Schüssel ❽, den Schneebesen ❿, den Messbecher ⓫ und das Messer ❼ gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung



Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

► Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 96249

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 96249

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 96249

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Rezepte

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

- 2 - 3 EL ÖL
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehlig kochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350 - 400 ml Gemüsebrühe (frisch oder Instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

Zubereitung

1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10-15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer ❺ für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 - 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaido-Kürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 - 300 ml Kokosmilch
- 250 - 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer ❺ glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Stabmixer ❺ 45-60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 1 Minute ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

- 350 g Schlagsahne
- 200 g Bitterschokolade (> 60% Kakaoanteil)
- ½ Vanilleschote (Mark)

Zubereitung

1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen ⑩ cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z.B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen ⑩ senkrecht in den Becher halten und den Turbo-Schalter ③ drücken.
2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1:30 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Index

GB

GB

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This hand blender is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. This hand blender set is not intended for commercial applications.

 **WARNING**

Danger from unintended use!

Danger can come from the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use.

► Use the appliance exclusively for intended purposes.

► Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTICE

► Risks can can be engendered if the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged. The operator alone bears liability.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
- Measuring beaker with combined lid/base
- Whisk
- Liquidiser (Blade and bowl with combined lid/base)
- Operating instructions

1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
2) Remove all packing material.
3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter "Cleaning".

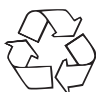
NOTICE

► Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.

► If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter ***Service***).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

► If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

GB

Description of appliance / Accessories

Illustration A (hand blender):

❶ Speed regulator
❷ Switch (Standard Speed)
❸ Turbo-Switch (High Speed)
❹ Motor unit
❺ Hand blender

Illustration B (liquidiser):

❻ Bowl lid
❼ Blade
❽ Bowl (with combined lid/base)

Illustration C (whisk):

❾ Whisk holder
❿ Whisk

Illustration D (accessories):

⓫ Measuring beaker (with combined lid/base)

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II ⧈
Capacity: Measuring beaker Max. fill volume for fluids	 700 ml 300 ml

We recommend the following operating times:

Let the hand blender cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Let the liquidiser cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Let the whisk cool down for around 2 minutes after 2 minutes of operation.

If these operating times are exceeded the device can be damaged by overheating!

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ► Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220–240 V ~ / 50 Hz.
- ► Remove the plug from the mains power socket in event of operating malfunctions and before cleaning the appliance .
- ► Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- ► If liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- ► Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- ► Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- ► To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ► This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ► The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ► Do not attempt to open the hand blender’s motor casing. If you do so, the safety of the appliance is no longer assured and the warranty will become void.


Never immerse the blender’s motor unit in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ► Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ► Disconnect the appliance from the mains power supply
  - – when the appliance is unsupervised,
  - – when you are cleaning the appliance,
  - – when you are assembling or dismantling it.
- ► This appliance may not be used by children.
- ► Children must not play with the appliance.
- ► The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ► The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- ► Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ► Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- ► This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ► Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- ► The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.

Utilisation

NOTICE

- With the measuring beaker ⓫ you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximun of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker ⓫.
- Should you wish to keep liquids/foods in the measuring beaker ⓫, you can remove the base of the measuring beaker ⓫ and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker ⓫ is also closed.

■ With this hand blender ❺ you can prepare dips, sauces, soups or baby food. We recommend using the hand blender ❺ for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- Do not use this hand blender ❺ for the preparation of solid foods. This would lead to irreparable damage to the appliance!

■ With the whisk ❿ you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk ❿ for a maximum of 2 minutes at a time and then letting it cool down.

■ With the liquidiser, comprising of the blade ❼, bowl ❽ and bowl lid ❻, you can also liquidise solid foods. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- Do not use the liquidiser to process liquids. This would lead to irreparable damage to the appliance!

Assembling

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► Only insert the plug into the power socket after you have assembled the appliance for use.

NOTICE

► Before the first use, clean all parts as described in the chapter "Cleaning".

To assemble the hand blender

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► The blade is extremely sharp! Handle it with great care.

■ Place the hand blender ❺ on the motor unit ❹ so that the arrow points to the symbol 🔓. Turn the hand blender ❺ until the arrow on the motor unit ❹ points to the symbol 🔒.

Assembling the wire whisk

■ Insert the whisk ❿ into the whisk holder ❾.

■ Place the so assembled whisk ❿ onto the motor block ❹ so that the arrow points to the symbol 🔓 Turn the motor block ❹ until the arrow points at the symbol 🔒.

Assembling the liquidiser

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► The blade ❼ is extremely sharp! Handle it with great care.

■ Carefully place the blade ❼ onto its retainer in the bowl ❽. Turn the blade ❼ a little until it slides onto the holder.

NOTICE

► The blade ❼ is not fixed firmly in the holder. This is normal. The blade ❼ is only sits firmly when the bowl lid ❻ is put on.

■ Fill the bowl with the foodstuffs you wish to liquidise ❽.

NOTICE

► NEVER fill the bowl ❽ BEYOND the MAX marking. Otherwise, the appliance does not function optimally.

■ Place the bowl lid ❻ onto the bowl ❽ and turn it until tight. Thereby, the lugs on the edge of the bowl ❽ must be guided into the rail on the bowl lid ❻. Please ensure that the blade ❼ is correctly engaged in the bowl lid ❻.

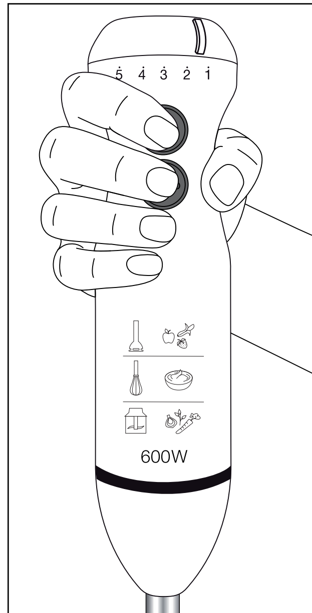
■ Place the motor unit ❹ on the bowl lid ❻ so that the arrow points to the symbol 🔓. Turn the motor unit ❹ until the arrow points to the symbol 🔒.

NOTICE

► Should you wish to keep foodstuffs in the bowl ❽ you can remove the base of the bowl ❽ and use it as a lid. For this, carefully remove the bowl lid ❻ and motor unit ❹ and, if needs be, the blade ❼. Loosen the base of the bowl ❽ and then place it onto the bowl ❽.

Holding the appliance

To operate the appliance, hold it as follows:



Operation

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► Foodstuffs should not be too hot. Squirting contents may cause scalding.

NOTICE

► When you beat cream with the whisk ⑩ hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator ❶ to position "5".

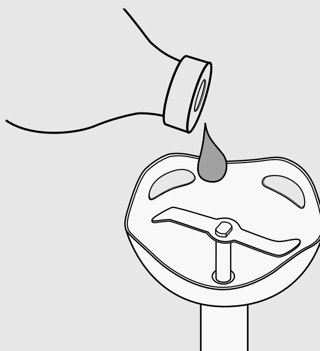
GB

When you have assembled the blender set as you wish to use it:

1) Insert the plug into a mains power socket.
2) Press and hold the switch ❷ to process foodstuffs at the standard speed. Slide the speed regulator ❶ in the direction of "5" to increase the speed. Slide the speed regulator ❶ in the direction of "1" to reduce the speed.
3) Press and hold the turbo-switch ❸ to process foodstuffs at a higher speed. By pressing the turbo-switch ❸ the maximum processing speed is available immediately.
4) When you have completed the processing of the foodstuffs, simply release the switch.

NOTICE

► Should unusual noises be heard during operation, such as squeaks or similar, lubricate the drive shaft of the blender with a few drops of neutral cooking oil:



Examples for the chopping and liquiding of various foods with the liquidiser:

Ingredients		**max. amount**	**Processing time**	**SPEED**
Onions		200 g	approx. 20 Sec.	Level 1 - 3
Parsley		30 g	approx. 20 Sec.	Turbo
Garlic		20 cloves	approx. 20 Sec.	Level 1 - 5
Baby-carrots		200 g	approx. 15 Sec.	Level 1 - 5
Hazelnuts/ Almonds		200 g	approx. 30 Sec.	Turbo
Walnuts		200 g	approx. 25 Sec.	Level 3 - 4
Parmesan	1 cm	250 g	approx. 30 Sec.	Turbo

Cleaning

⚠ WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!

► Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains power socket.

► Under no circumstances may the motor unit ❹ be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

⚠ WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!

► To avoid injuries, exercise caution when handling the extremely sharp blade ❼. Reassemble the liquidiser after use and cleaning to prevent injury from the exposed blade. Keep the blade out of the reach of children.

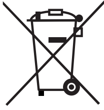
WARNING - PROPERTY DAMAGE!

► DO NOT clean the accessories of your hand blender in the dishwasher as it may cause damage to them.

► Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

1) Disconnect the power cable.
2) Clean the motor block ❹ and the whisk holder ❾ with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block ❹. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
3) Clean the blender ❺, the bowl lid ❻, the bowl ❽, the whisk ❿, the measuring beaker ⓫ and the blade ❼ thoroughly in washing-up water and then remove the detergent residues by rinsing them with clean water.
4) Dry everything well with a dish towel and ensure that the appliance is completely dry before re-use.

Disposal of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of this appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Notes on the EC Declaration of Conformity



In regard to compliance with fundamental requirements and other relevant provisions, this appliance fulfills the relevant regulations of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the ErP Directive 2009/125/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC

The complete original declaration of conformity can be obtained from the importer.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damages, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use.
In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 96249

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 - 4 People

Ingredients

- 2 - 3 tbsp Cooking oil
- 200 g Onions
- 200 g Potatoes (specially suitable are floury varieties)
- 200 g Carrots
- 350 - 400 ml Vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, Pepper, Nutmeg
- 5 g Parsley

Preparation

1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10-15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.
3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand blender ❺ for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

- 1 medium-sized Onion
- 2 Garlic cloves
- 10 - 20 g fresh Ginger
- 3 tbsp Rapeseed oil
- 400 g Pumpkin (ideally suited is Hokkaido pumpkin, because the shell becomes soft when cooked and it does not need to be peeled)
- 250 - 300 ml Coconut milk
- 250 - 500 ml Vegetable stock
- Juice of ½ of an Orange
- some dry white wine
- 1 tsp. Sugar
- Salt, Pepper

Preparation

1) Peel and chop the onion, the garlic also. Peel and finely chop the ginger. Firstly, sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes add the garlic and sauté this also.
2) Thoroughly clean the pumpkin under warm water with a vegetable brush, then cut it into 2-3 cm cubes. (If a pumpkin other than Hokkaido pumpkin is being used, it must be peeled in addition). Add the diced pumpkin to the onions and ginger and sauté them also. Fill with half the amount of coconut milk and sufficient vegetable broth to cover the pumpkin well. Cook for approx. 20-25 minutes with the lid on until soft. Mix everything with a hand blender ❺ until smooth. Thereby, add additional coconut milk until the soup has the correct soft and creamy consistency.
3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

Sweet Fruit Spread

Ingredients

- 250 g Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 packet (about 125 g) Preserving sugar without cooking
- 1 dash of Lemon juice
- 1 pinch of the pulp of a Vanilla pod

Preparation

1) Wash and clean the strawberries, at the same time removing the green stems. Drain well in a colander, so that you are rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
2) Weigh 250 g of strawberries and place in a suitable blender jug.
3) Add a dash of lemon juice.
4) If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
5) Add the contents of the packet of preserving sugar without cooking and mix thoroughly with a hand blender ❺ for 45-60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 1 minute and then purée it again for 60 seconds.
6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

GB

Chocolate Cream

For 4 people

Ingredients

- 350 g Whipping cream
- 200 g Dark chocolate (> 60% Cocoa)
- ½ Vanilla pod (Pulp)

Preparation

1) Bring the cream to a boil, crumble the chocolate and melt it slowly over low heat. Scrape out the pulp of half a vanilla pod and blend it into the mixture.
2) Allow it to cool and set completely in the refrigerator.
3) Before serving, stir with the whisk ⑩ until creamy.

Tip: This tastes good with fresh fruit.

Mayonnaise

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. Rapeseed oil
- 1 Egg (yolk and egg white)
- 10 g mild Vinegar or Lemon juice
- Salt and Pepper to taste

Preparation

1) Place the egg and lemon juice in the mixing jug, hold the whisk ⑩ perpendicular to the jug and press and hold the turbo switch ❸.
2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1:30 minutes), so that the oil combines with the other ingredients.
3) Finally, season to taste with salt and pepper.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen
Last Information Update:
10 / 2013 · Ident.-No.: SSMS600C3-102013-1

IAN 96249

2